

Passione!



FRESH FOOD

# Knoblauch-Dip

## REZEPTIDEEN



### *Geräucherter Tofu mit Gemüse und Aioli-Dip*

**Zutaten pro Person:**

120 g geräucherter Tofu  
30 g Paprika  
30 g Zucchini  
30 g Champignons  
10 g Öl  
100 g Passione! Knoblauch-Dip

Den geräucherten Tofu und das Gemüse in nicht zu kleine Würfel scheiden und abwechselnd auf einen Spieß stecken. In der Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit dem Passione! Knoblauch-Dip auf einem Teller anrichten.

### *Hähnchenstrudel mit Balsamico-Zwiebeln und Knoblauch-Dip*

**Zutaten pro Person:**

1 Platte Blätterteig TK  
10 g Mehl  
180 g Hähnchenbrust  
40 g Zwiebeln  
10 ml Balsamico-Essig  
10 g Honig  
20 g Öl  
10 g Ei  
20 g geriebener Käse  
80 g Passione! Knoblauch-Dip

Zwiebeln am Vortag in Streifen schneiden und mit Balsamico-Essig und Honig marinieren. Die Hähnchenbrust in hauchdünne Streifen schneiden, kurz anbraten und abkühlen lassen. Die Blätterteigplatte mit Mehl bestäuben und ausrollen, die Ecken mit Ei bestreichen. Mit der gebratenen Hähnchenbrust, den marinierten Zwiebeln und dem geriebenen Käse belegen und über Eck zusammenklappen. Mit einer Gabel die Kanten zusammendrücken. Im Backofen fertig backen und mit Passione! Knoblauch-Dip servieren.